

OKO

Speise- und Getränkekarte

DE/10/2023

Frühstück (9:30bis 11:30)

Onsen-Eier (Stundenei) (C) *Jeden Tag ab 10:30 Uhr, solange der Vorrat reicht oder gegen Vorbestellung!*

Die Eier werden mind 1 Stunde bei 63-66 Grad gegart. Das entspricht der Wassertemperatur der heissen Thermalquellen in Japan. Dabei erreicht das Eigelb den perfekten Garpunkt, während das Eiweiß gerinnt Am besten würzt man mit Sojasauce (AF)

	1 Ei	3,50
	2 Eier	5,90
	mit Furikake (BD)	+0,40

2 Spiegeleier (C) 4,30

1 pochiertes Ei (C) 2,40

Reisschale mit pochiertem Ei (CG) 4,20

Japanisches Omelette

2 Eier, mit Sojasauce und Mirin gewürzt

- mit Pilz, Speck, Käse (ACFG) 7,90

- mit gebeiztem Soja-Ingwer-Lachs, Avocado, Spinat (ACDEFO) 9,90

Hausgebeizter Lachs,

- Rote Rübe-Wasabi (DO) 5,90

- Soja-Ingwer (ADEFO) 5,90

Kleine Veggie Bowl (ACGEFN) *Vegetarisch*

Reis, Spiegelei, Kürbispüree, Sesamspinat, Tomatentatar,

Miso-Mais 9,90

Frühstücksbowl (ACDFNO)

Reis, pochiertes Ei, Rote Rübe-Lachs, Miso-Mais

Avocado, Tomatentatar, Wasabi-Mayo 9,90



Kleine Onsen Bowl (ACEFGN)

Reis, Onsen-Ei, Sesamspinat, Schwarzwurzelsalat
(mit Wasabi-Mayo), Tomatentatar, Miso-Mais 9,90
- mit Speck 11,50

Eggs Benedict auf anders (ACDEFGLMO)

Reis, 2 pochierte Eier, hausgebeizter Soja-Ingwer-Lachs,
gedünsteter Spinat, Sauce Hollandaise mit Wasabi-Note 11,90

Kleiner Grillachs mit Sesamspinat (ADEFN) 9,90

Mariniertes Lachsfilet, Reis, Spinat in leichter Sesamsoße

Tuna-Reis (ACDFMN)

Reisschale mit Thunfisch, Tomaten, Miso-Mais und Frühlingszwiebeln 5,90

Sesamspinat auf Reis (AEFN) *Vegan*

Reisschale mit Blattspinat in leichter Sesamsoße 5,90

Nasu-Reis (AF) *Vegan*

Reis mit Nasu (Püree aus frittierte Miso-Aubergine) 5,90

Edamame (F) *Vegan*

Salzige, gekochte Sojabohnen, geschält 3,40

Nattō auf Reis (AFM) *Vegan*

Fermentierte Sojabohnen mit Reis 5,20

Tomatentatar (AF) *Vegan*

japanisch mariniert 2,90

Gebratener Speck 3,20

Avocado (AEFMN) *Vegan*

halbe Avocado mit Ponzudressing und Gewürzsalz 2,90

Reis <i>Vegan</i>	1,90
Gebäck aus dem Korb (AFGN)	1,40
Laugengebäck <i>Vegan</i>	1,90
Marmelade <i>Vegan</i>	
- Erdbeere	1,50
- Marille	1,50
Butter (G)	0,80
Margarine <i>Vegan</i>	0,70
Pancakes (ACG) mit Matchacreme	6,50
mit Anko und Mascarponeceme	6,50

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen nach den täglich frischen Torten, Kuchen und Dessertcremen aus unserer Vitrine!!

Auch alle Süßspeisen aus unserer Dessertkarte sind ganztägig erhältlich!

Dips:	1,80
- Wasabi-Mayo (CGM), auch <i>Vegan</i> (M) bestellbar	
- Sesam-Dip (AEFN) <i>Vegan</i>	
- Frischer Knoblauch-Dip (CGM)	
- Miso-Melanzani-Dip (AF) <i>Vegan</i>	
- Okonomi-Sauce (AF) – <i>auch Vegan</i> (AFO)	
Ketchup oder Mayonnaise (CM)	0,60
Matcha-Salz <i>Vegan</i>	2,50

Frühstück- Combos

Gebäck wird im Korb serviert und nach tatsächlichem Verzehr abgerechnet. Reis gegebenenfalls bitte dazu bestellen!

Ichi (CG)

2 Spiegeleier oder Reisschale mit Pochiertem Ei, gebratener Speck, Butter, Marmelade, Tomatentatar, Orangensaft 9,90

Ni (ADEFMNO)

Gebeizter Lachs (Soja-Ingwer und Rote Rübe-Wasabi) Avocado, Dip nach Wahl, Tomatentatar, Orangensaft 13,90

San (CDG)

1 Pochiertes Ei auf Reis, Gebeizter Lachs nach Wahl (ev AEFN) Butter, Marmelade, Orangensaft 11,90

Yon

Butter, Marmelade, Orangensaft, Japanisches Omelette mit
 - Pilz, Speck, Käse (ACFG) 9,90
 - gebeiztem Soja-Ingwer-Lachs, Avocado, Blattspinat (ACDEFO) 11,90

Go (AEFN) *Vegan*

Reisschale mit Nasu (Püree aus Miso-Aubergine), Sesamspinat, Avocado, Miso-Mais und Tomatentatar, Marmelade, Margarine, ein Laugengebäck, Orangensaft 14,90

OkO Frühstück für 2 Personen (ACDEFGMNO)

2 Omelettes (beide Arten), 2 Reisschalen mit pochiertem Ei, hausgebeizter Rote-Rübe-Lachs, Sesam-Spinat, Tomatentatar, Avocado mariniert, 1 Dip nach Wahl (Allergene!), Erdbeer- und Marillenmarmelade, Butter, Orangensaft 39,90

Vorspeisen

Lachsteller (ACDEFMNO)

Zweiterlei hausgebeizter Lachs, Tomatentatar,
Wasabi-Mayo, knusprige Brotchips und Cracker 9,90

Nasu-Reis (AF) *Vegan*

Reis mit Nasu (Püree aus frittiertes Miso-Aubergine) 5,90

Sesamspinat auf Reis (AEFN) *Vegan*

Reisschale mit Blattspinat in leichter Sesamsoße 5,90

dazu Ebi Fry (ABCM) 3 Garnelen in Panko, frittiert, Mayonnaise +5,90

Gemüsemedaillon (ACFMNO) in Tempura auf grünen Salat mit

Ponzu, vegane Okonomi Sauce, Tomatentatar, Frühlingszwiebel 6,90

Tuna-Reis (ACDFMN)

Reisschale mit Thunfisch, Tomaten, Miso-Mais und Frühlingszwiebeln 5,90

Nattō auf Reis (AFM) *Vegan*

Fermentierte Sojabohnen mit Reis 5,20

Weitere Informationen über Zutaten, die Allergien auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter:innen. Kurzbezeichnung laut Codex-Empfehlung finden Sie als Aushang im Restaurant und auf der letzten Seite.

Hauptspeisen und Snacks

OKO = Okonomiyaki

Okonomiyaki ist eine Art pikanter Pfannkuchen

Basis: Kraut, Frühlingszwiebel, Ei, Mehl und Yams (ACFN)
Serviert mit japanischen Toppings: Katsuobushi (getrocknete Bonito/Thunfischflocken), Aonori (getrocknete Algen), Okonomiyakisauce (spezielle japanische Würzsauce), Mayonnaise (ACDEFGLMNOR)

Vegan: ohne Ei, mit Kombu-Dashi, mit hausgemachter veganer Okonomiyakisauce, Frühlingszwiebel statt Katsuobushi, Veggie-Mayo (AEFLMNO)

Unsere Okos können fertig zubereitet bestellt oder auf einem Tischgrill/Teppanyaki selbst gebrutzelt werden.

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach einer Grillplatte und einem geeigneten Tisch. Eine Reservierung vorab wäre ideal.

Dann erhalten Sie die gewählte Teigmischung und Extras (wie Lachs und Huhn), Beilagen und Salate ganz nach Ihren Wünschen an den Tisch serviert.

Gefahrenhinweis: Bitte beachten Sie, dass die Temperatur der zugänglichen Oberflächen hoch sein kann, wenn der Tischgrill in Betrieb ist. Kinder dürfen die Grillplatte nur unter Aufsicht der Eltern und auf deren Verantwortung benützen. Die Benützung der Grillplatte generell erfolgt auf eigene Gefahr!



Unsere OKOs (ACDEFGMLNOR)

Okos können fertig zubereitet bestellt oder auf einem Tischgrill/Teppanyaki selbst gebrutzelt werden

		klein	normal	groß
Oko	klassisch	7,20	9,90	11,90
Samurai	Speck, Mais, Käse	7,90	10,90	12,90
Fuji	Speck, Kimchi, Käse	7,90	10,90	12,90
Manga	Pilze, Benishoga, Reiberei <i>Vegan</i>	7,90	10,90	12,90
Geisha	Kimchi, Spinat, Mais <i>Vegan</i>	7,90	10,90	12,90
Judo	Spinat, Thunfisch, Benishoga	7,90	10,90	12,90
Kamikaze	Speck, Pulled Pork, Käse	8,50	11,50	13,50
Ninja	Lachs, Spinat, Tobanjan (jap. Chili-Miso-Paste)	8,90	11,90	13,90

Huhn/Lachs

- *entweder für die Grillplatte roh zum selbst grillen (siehe Infoseite)*
- *oder mit Beilage/Salat/Dip nach Wahl fertig zubereitet bestellen*

Huhn (ausgelöste Schenkel) (AFN), mariniert 7,90

Lachs (ADF), mariniert, 9,90

Kleiner Grillachs mit Sesamspinat (ADEFN) 9,90
 Mariniertes Lachsfilet, Reis, Spinat in leichter Sesamsoße

Ebi Fry - Garnelen in Panko (ABCGFMN) 12,90
 mit grünem Salat mit Ponzudressing, Dip nach Wahl

Avocado-Edamame-Laibchen (AFMN) *Vegan* 12,90
 mit grünem Salat mit Ponzudressing, Dip nach Wahl

Kara age (ACFMN) 8,90
 Würzig mariniertes Hühnerfleisch, knusprig frittiert, Dip nach Wahl
Wir empfehlen einen Salat oder eine Beilage dazu.

Huhn in Panko (AFN) 8,90
 In Panko knusprig frittiertes, saftiges Hühnerfleisch, Dip nach Wahl
Wir empfehlen einen Salat oder eine Beilage dazu.

OKO-Platte für 2 Personen (ACDEFGMNO) 43,90
 Kara age, Panko-Huhn, Salatteller, 2 Dips nach Wahl,
 Nasu Dengaku (als Püree) und Sesamspinat, jeweils auf Reis,
 kleines Oko Kamikaze, kleines Oko Geisha

Dips zur Auswahl (bei og. Gerichten inkl)

- Wasabi-Mayo (CGM)
- Wasabi-Mayo (M) *Vegan*
- Sesam-Dip (AEFN) *Vegan*
- Frischer Knoblauch-Dip (CGM)
- Miso-Melanzani-Dip (AFM) *Vegan*
- Okonomi-Sauce (AF) – *auch Vegan* (1,80)
- Ketchup oder Mayonnaise (CM) (0,60)
- Matcha-Salz (wenn inkl., Aufpreis 0,70) *Vegan* 2,50



Panko-Bowl (ACFGMN)

Saftige Hühnerstücke in Panko paniert, Reis, Schwarzwurzel in Wasabi-Mayo, Tomatentatar, Miso-Mais, Frühlingszwiebel, Edamame 12,90

Kara age-Bowl (ACFMN)

Kara age, Reis, grüner Salat mit Ponzudressing, Miso-Mais, Tomatentatar, Frühlingszwiebel, Edamame 12,90

Hendl-Bowl (AEFN)

Mariniertes, gegrilltes Hühnerfleisch, Reis, grüner Salat mit Sesam-dressing, Miso-Mais, Tomatentatar, Frühlingszwiebel, Edamame 12,90

Pork-Bowl (AFGMN)

Pulled Pork, Reis, Kürbispüree, grüner Salat mit Ponzu, Tomatentatar, Miso-Mais, Frühlingszwiebel, Edamame 13,90

Lachs-Bowl (ACDEFGMN)

Marinierter Lachs, Reis, Sesam-Spinat, Schwarzwurzel in Wasabi-Mayo, Tomatentatar, Miso-Mais, Frühlingszwiebel, Edamame 14,90

Nasu-Bowl (AEFMN) *Vegan*

Reis, Nasu Dengaku (Püree aus frittiertes Miso-Aubergine), Sesam-Spinat, Schwarzwurzel in Wasabi-Mayo, Tomatentatar, Miso-Mais, Frühlingszwiebel, Edamame 12,90

Veggie Bowl (ACEFGN)

Reis, Spiegelei, Kürbispüree, Sesam-Spinat, Tomatentatar, Miso-Mais 11,90

Panko-Hendl-Salat (ACEFGMN)

Hühnerstücke in Panko, grüner Salat mit Sesamdressing, Tomatentatar, Miso-Mais, Schwarzwurzelsalat mit Wasabi-Mayo, Frühlingszwiebel 12,90

Grillachs-Salat (ACDFGMN)

Marinierte Lachsfiletstreifen, grüner Salat mit Ponzudressing,
Tomatentatar, Miso-Mais, Schwarzwurzelsalat mit Wasabi-Mayo,
Frühlingszwiebel, Sesam

13,90

Salate**Grüner Salat (Eisbergsalat)**

- mit Sesamdressing (AEFN) *Vegan* 2,90

- mit Ponzu-Dressing (AFMN) *Vegan* 2,90

Schwarzwurzelsalat mit Wasabi-Mayo (CGM), auch *Vegan* (M), 3,60

Tomatentatar (AF) *Vegan* mit Sojasauce und Kombu-Dashi 2,90

Miso-Mais (AF) *Vegan* Mais in Soja-Miso-Margarine 3,40

Salatteller Viererlei (ACFGMN) auch *Vegan*

Ponzusalat, Miso-Mais, Tomatentatar, Schwarzwurzelsalat 7,90

Beilagen

Pommes *Vegan* 3,50

Süßkartoffelpommes *Vegan* 4,60

Schale Reis *Vegan* 1,90

Sesamspinat auf Reis (AEFN) *Vegan*

Reisschale mit Blattspinat in leichter Sesamsoße 5,90

Nasu-Reis (AF) *Vegan*

Reis mit Nasu (Püree aus frittierte Miso-Aubergine) 5,90

Kürbispüree auf Reis (GM) 5,50**Edamame** (F) *Vegan* Salzige, gekochte Sojabohnen, geschält 3,40**Desserts****Pancakes** (ACG) mit Matchacreme 6,50
mit Anko und Mascarponecreme 6,50**Topfen Soufflé** (ACG) mit Matchacreme 6,90
mit Anko und Mascarponecreme 6,90**Schokokuchen** (ACG) kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern
mit Mascarponecreme und Himbeeren 6,90**Matcha-Cheesecake** (ACG) 5,40**Schokomousse** (AFPH) mit Himbeeren und Mandeln *Vegan* 5,40**Matcha-Creme** (GH) mit Himbeeren und Mandeln 4,90**Eis-Dessert** (CG) Matchaeis mit Himbeeren 4,90**Vanilleeis** (CG) mit Kürbiskernöl, auch *Vegan* (F) 4,90**Eisknödel** (CEGH) Schwarzwälder-Kirsch-Eisknödel 5,60

**Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen nach den
täglich frischen Torten, Kuchen und Dessertcremen aus
unserer Vitrine!!**

Getränkekarte

Lattes und Kaffee – *heiß oder kalt!* (G)

Matcha Latte, pulverisierter Grüntee mit Milch, 0,3 lt. 4,50

Hoji-cha Latte, gerösteter Grüntee mit Milch, 0,3 lt.,
weniger Koffein! 4,50

Chai Latte, Schwarzer Gewürztee mit Milch, 0,3 lt. 4,50

Trinkschokolade, klassisch oder mit weißer Schoko, 0,3 lt. 4,50

Cafè Latte, 0,3 lt. 4,50

Cappuccino/Melange 3,90

Espresso/Espresso on Ice einfach/doppelt 2,90 /4,40

Verlängerter/Americano 3,50

Kleiner Brauner / Großer Brauner 3,10 /4,60

Mit Hafer-Barista (A)

oder *Vanille-Soja (F) Vegan* 0,40

Bumble Coffee, Espresso mit Orangensaft und Eis, 0,125 lt. 3,90

Alles auch gerne mit einem Extra:

Vanille, Haselnuss (H), Weiße Schokolade *Vegan* 0,50

Amaretto (HO) 2,40

Vodka (O) 3,60

ein Löffel Anko (gesüßte rote Bohnen) *Vegan* 1,00

Vanilleeis 1,50



Wir verwenden gerne **YUZU** in unseren Getränken.
Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht, mit einem milden,
exotischen Aroma

Tee

Grüner Tee	3,40
Genmai-cha , grüner Tee mit Puffreis	3,40
Hoji-cha , gerösteter grüner Tee (weniger Koffein)	3,40
Pfefferminz / Mediterrane Kräuter Ingwer-Zitrone / Apfel-Minze	2,90
Schwarzer Tee Earl Grey	2,90
mit Limettensaft oder Milch (G)	3,50

Alkoholfreie Kaltgetränke

Hausgemachte Limonade Ingwer,

Ingwer, Yuzu, Holunder, Limette, Minze;	0,25 lt. kalt	3,40
	0,5 lt. heiß oder kalt	5,70

Hausgemachte Limonade Beere, kalt; Beerentee, Orangensaft,

Johannisbeere, Yuzu, Limette, Minze; 0,25 lt. / 0,5 lt	3,40 / 5,70
--	-------------

Spritziges Soda mit handgemachtem Sirup aus Österreich

- Karotte, Himbeere, Tonkabohne, 0,25 lt. / 0,5 lt	3,30 / 4,90
- Mandarine, Basilikum, 0,25 lt. / 0,5 lt	3,30 / 4,90

Ramune , japanisches Erfrischungsgetränk, Original, 0,2 lt. Flasche	4,20
--	------



Wasser Limette 0,25 lt. / 0,5 lt	2,20 /3,60
Wasser Johannisbeere oder Holunder 0,25 lt. / 0,5 lt	2,20 /3,60
Wasser Yuzu , 0,25 lt. / 0,5 lt.	3,30 /5,90
Soda , 0,25 lt. / 0,5 lt.	2,00 /3,30
Soda Limette 0,25 lt. / 0,5 lt	2,80 /4,40
Soda Johannisbeere oder Holunder 0,25 lt. / 0,5 lt	2,80 /4,40
Soda Yuzu , 0,25 lt. / 0,5 lt.	3,90 /6,90
Römerquelle prickelnd oder still , 0,33 Flasche	2,60
Römerquelle prickelnd oder still , 0,75 lt. Flasche	5,50
Pona , direkt gepresster Bio Fruchtsaft aufgespritzt, 0,33 lt.	
- Tarocco Orange	5,20
- Rote Traube , Primofiore Zitrone	5,20
Was ist WAS?ER , stilles Gebirgswasser mit Direktsäften und Tees 0,5 lt.	
- Quitte & Zitrone , Holunder, Zitronenverbene, Kurkuma	4,50
- Grapefruit , Ysop, Zitronengras	4,50
Apfelsaft / Orangensaft pur , 0,25 lt. / 0,5 lt.	2,90 /4,70
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt , 0,25 lt. / 0,5 lt.	2,70 /4,40
Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich (O), 0,33 lt. Flasche	3,50
Makava Eistee , Bio, 0,33 lt. Flasche	4,70
Coca-Cola , 0,25 lt. / 0,5 lt.	2,90 /4,70
Coca-Cola Zero , 0,25 lt/ 0,5 lt.	2,90 /4,70
Almdudler , 0,25 lt. / 0,5 lt.	2,90 /4,70
Schweppes Dry Tonic oder Wild Berry (O) 0,25 lt.	3,60

Alkoholische Getränke

Bier – Schladminger vom Fass (A)

Pfiff , 0,2 lt.	2,90
Seiterl , 0,3 lt.	3,90
Krügerl , 0,5 lt.	4,90

Bier – Flaschen (A)

Puntigamer , Märzen, 0,33 lt.	4,20
Gösser Radler , extra-frisch, 0,33 lt. Flasche	4,20
Radler , mit Almdudler, 0,5 lt.	4,80
Radler sauer , mit Soda, 0,5 lt.	4,70
Schlossgold , alkoholfrei, 0,5 lt.	4,90
Edelweiss , Weißbier, hefefrüb, 0,5 lt.	4,90

Prosecco/Frizzante/Lillet (O)

Prosecco , weiss. oder Prosecco Orange , 0,1 lt.	3,80
Aperol Sprizz Prosecco, Aperol & Soda, 0,25 lt.	6,20
Hugo Sprizz Prosecco, Holunder, Soda, Limette, Minze, 0,25 lt.	6,60
Yuzecco Prosecco, Yuzulikör & Soda, Minze 0,25 lt.	6,90
Lillet Sprizz Lillet Rosé & Schweppes Wild Berry, Minze, 0,25 lt.	6,90

Spritzer mit Wein (O)

Weißer Spritzer , Wein & Soda, 0,25 lt.	3,80
Aperol Spritzer , Wein, Aperol & Soda, 0,25 lt.	5,90
Muskateller Spritzer , Wein & Soda, 0,25 lt.	5,50
Holunderspritzer , Wein, Holunder, Soda, Limette, Minze 0,25 lt.	5,90

Weißwein, 1/8 lt (O)

Hauswein , Grüner Veltliner; 12 vol%	3,20
Gelber Muskateller , 2022, Alphart, Thermenregion, 11,5 vol%	3,90
Welschriesling DAC 2022, Polz, Südsteiermark, 11,5 vol%	4,10
Chardonnay vom Berg 2021, Alphart, 13 vol%	4,20
Sauvignon Blanc Spiegel 2022, Polz, 12,5 vol%	4,60

Roséwein, 1/8 lt (O)

Rosé , Alphart, Thermenregion, trocken, 12,5 vol%	3,80
--	------

Rotwein, 1/8 lt (O)

Hauswein , Zweigelt, 13 vol%	3,20
Pinot vom Berg 2020, Alphart, Thermenregion, 13 vol%	4,40
Cabernet Merlot 2019, Alphart, Thermenregion, 14,5 vol%	4,40

Longdrinks, mind. 4 cl Spirituose (O)

Gin Tonic , Roku Gin & Schweppes Dry Tonic	8,90
Yuzu Gin Tonic , Roku Gin, Yuzulikör, Schweppes Dry Tonic	9,90
Yuzu Amaretto Sour , Amaretto, Orangensaft, Yuzu	7,90
Yuzu Whiskey Sour , Toki Whisky, Rohrzucker, Yuzu	8,50

Spirituosen und Liköre, 2 cl (O)

Sake , Junmai Ginjo Gassan no Yuki, Japan 16 %	2,80
Sake , Sake.Wien, Junmai Arborio Namagenshu, 16,4 %	3,90
Amaretto , Disaronno Originale, 28 %	2,50
Gin , Roku, Japan, 43 %	3,60
Vodka , Haku, Japan, 40 %	3,60
Whiskey , Toki Suntory, Japan, 43 %	3,60
Zirbenschsnaps , Hödl Hof, Steiermark, 38 %	2,90
Himbeerschnaps , Hödl Hof, 38 %	2,90
Apfelländer Fass, Schnaps , Hödl Hof, 38 %	2,90
Heidelbeerlikör , Hödl Hof, 20 %	2,90
Grüner Tee Likör , Suntory Hermes, Japan, 25 %	3,60
Yuzu Likör , Nakajima Jozo Shiroku Yuzushu, 8,5 %	2,90

Flaschenweine und Sekt

0,75 lt., (O)

Weißwein

Welschriesling DAC 2022, Polz, Südsteiermark, 11,5 vol%	24,-
Chardonnay vom Berg 2022, Alphart, Thermenregion, 13 vol%	24,-
Gelber Muskateller 2022, Alphart, Thermenregion, 11,5 vol%	23,-
Gelber Muskateller DAC 2022, Polz, Südsteiermark, 12,0 vol%	29,-
Sauvignon Blanc Spiegel 2022, Polz, Südsteiermark, 12,5 vol%	27,-
Rotgipfler Ried Rodauner 2021, Alphart, 13,5 vol%	31,-
Wiener Gemischter Satz DAC 2022, Christ, 12,5 vol%	27,-
Weißburgunder , Der Vollmondwein, Christ, 2022 13,0 vol%	29,-

Rosé

Rosé , Alphart, Thermenregion, trocken, 12,5 vol%	22,-
--	------

Rotwein

Pinot vom Berg 2021, Alphart, Thermenregion, 13 vol%	27,-
Cabernet Merlot 2019, Alphart, Thermenregion, 14,5 vol%	27,-
Blauer Zweigelt 2019, Christ, Bisamberg, 13,5 vol%	27,-
Shiraz 2019 Christ, Wien, 13,5 vol%	39,-



Frizzante

Rosé, Alphart, Thermenregion, 12 vol% 23,-

Muskateller, Polz, Südsteiermark, 11,5 vol% 28,-

Sekt

Brut Blanc, Chardonnay, Polz, Südsteiermark, 12 vol% 38,-

An junge Menschen werden keine alkoholischen Getränke bis zur Vollendung des 16. Lebensjahres und bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres keine alkoholischen Getränke, die gebrannten Alkohol beinhalten, verkauft. Auch die Weitergabe an diese ist verboten.

ALLERGENE: A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier von Geflügel, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch von Säugetieren, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Schwefeloxid und Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere